

FR MANUEL D'INSTRUCTION
EN INSTRUCTION MANUAL

Sorbetière
Ice Cream Maker

SOR15E





Chère Cliente, Cher Client

Vous venez d'acquérir une sorbetière **BRANDT** et nous vous en remercions.

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de petit électroménager, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle sorbetière.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Et connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.



BRANDT

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.



Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement

SOMMAIRE

1) A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR



Conservez ce mode d'emploi avec votre appareil. En cas de vente ou de cession de cet appareil à une autre personne, assurez vous de transmettre ce mode d'emploi au nouveau propriétaire. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

a) Consignes de sécurité

Installation et branchement :

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Il ne peut être utilisé qu'en milieu couvert, fermé et chauffé tel qu'une cuisine ou toute autre pièce répondant aux mêmes spécifications.
- Après avoir retiré votre produit de son emballage, vérifiez que l'appareil soit en parfait état et particulièrement que la fiche ou le câble d'alimentation ne soient pas endommagés. En cas de doute, s'adresser au service après-vente de votre revendeur.
- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'utilisation d'adaptateurs et/ou de rallonges est déconseillée. Si ces éléments s'avéraient indispensables, utiliser seulement des adaptateurs

et des rallonges qui respectent les normes de sécurité en vigueur.

- Cet appareil n’est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d’une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Avant d’utiliser cet appareil, placez-le sur une surface sèche, lisse et stable.
- Gardez l’appareil et son cordon d’alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.

Utilisation de l’appareil :

- Cet appareil n’est pas conçu pour être utilisé par des enfants à moins qu’ils aient plus de 8 ans et qu’ils soient supervisés ou formés à l’utilisation de l’appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes à capacité physique, sensorielle ou mentales réduites, seulement après leur avoir donné les informations nécessaires concernant l’utilisation de l’appareil, afin qu’elles aient conscience des dangers encourus.
- Ne pas utiliser l’appareil et ne placer aucune de ses parties sur des surfaces chaudes ou près de celles-ci (plaques de cuisson à gaz ou électriques ou fours).
- Ne jamais débrancher le cordon d’alimentation lorsque l’appareil est en marche.
- Avant d’utiliser l’appareil, congelez toujours le bol vide pendant au moins 12 heures.

- Ne recongelez pas une glace qui a été décongelée.
- Ne versez pas d'eau ni d'ingrédients chauds dans le bol.
- Ne remplissez pas le bol à plus de la moitié de sa contenance.
- Une fois le bol congelé, tenez-le avec un linge sec. Ne touchez pas l'intérieur du bol congelé avec les mains mouillées ou humides : vos doigts peuvent coller au métal.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas brancher un autre appareil nécessitant une forte puissance sur la même prise.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des dangers ou des blessures.

<u>Entretien et nettoyage</u> :

- Avant tout nettoyage, s'assurer que le cordon d'alimentation de l'appareil soit débranché.
- Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé. Si celui-ci est abîmé, il convient de mettre l'appareil au rebut par votre distributeur. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par celui-ci.
- Pour vous protéger des risques de choc électrique, n'immergez jamais la base de l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Ne pas utiliser de produits chimiques, de laine d'acier ou de nettoyants abrasifs pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, cela risque de le détériorer.

- Le nettoyage et l’entretien de l’appareil ne doivent pas être faits par des enfants.

Utilisation non conforme :

- Utilisez cet appareil uniquement pour les usages décrits dans ce manuel.
- Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d’utilisations non conformes.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique dans des habitations privées. L’utilisation de ce produit dans des locaux communs ou professionnels tels que local de pause de bureau ou atelier, local de camping, hôtel etc. ne répond pas à une utilisation conforme telle que définie par le constructeur.

b) Données techniques

Modèle	SOR15E
Alimentation	220V-240V / 50Hz
Consommation	9.5 W
Dimensions	L208mm x P200mm x H234mm
Poids net	2.80Kg

c) Protection de l’environnement

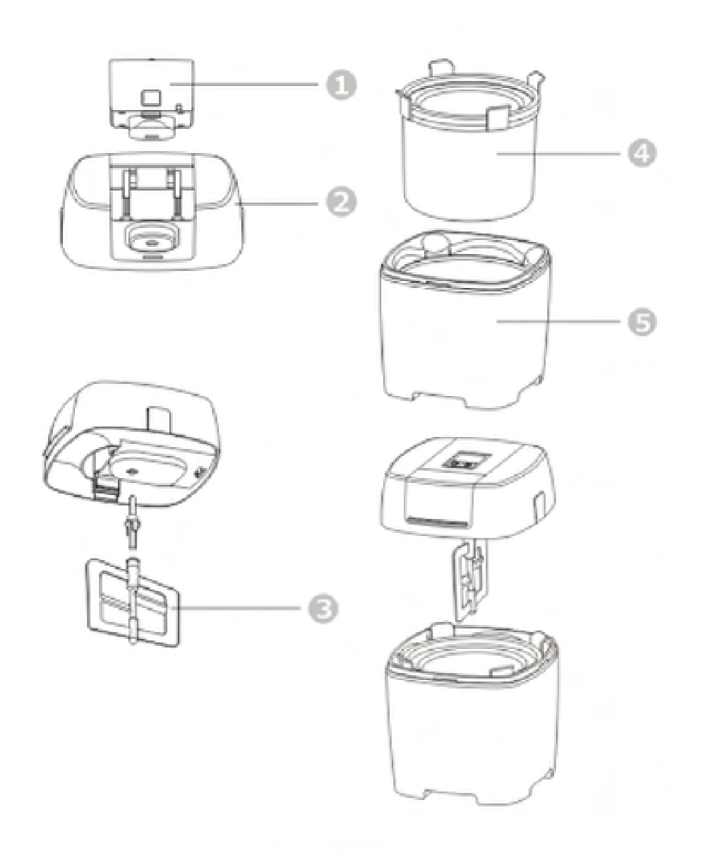


Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et pour la santé, découlant d'une élimination inappropriée, et de recycler les matériaux en vue de réaliser des économies d'énergie et de ressources significatives.

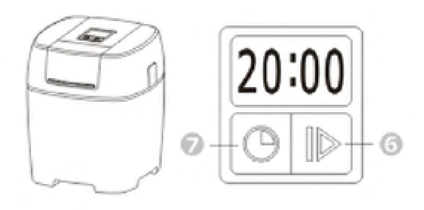
Un logo vous rappelant que vous ne devez pas le jeter avec les ordures ménagères apparaît sur le produit. Pour de plus amples informations, contacter votre mairie ou le magasin où vous avez acheté ce produit

2) PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL

a) Description de la sorbetière



Numéro	Nom
1	Moteur
2	Couvercle
3	Mélangeur
4	Cube amovible
5	Bol extérieur
6	Bouton « Power »
7	Bouton « Reset »



b) Avant la première utilisation

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez la base, le couvercle, le mélangeur et le bol à l'eau tiède et avec du savon liquide. N'utilisez pas de produits abrasifs ni d'éponges métalliques. Ne plongez pas le moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Le liquide intérieur du bol doit être congelé avant de commencer à faire de la glace. Mettez le bol dans le congélateur durant au moins 8 heures pour congeler le liquide intérieur du récipient et monter la sorbetière.
  Avertissement: Une fois le bol congelé, ne touchez pas l'intérieur du bol congelé avec les mains mouillées ou humides, vos doigts peuvent coller au métal. Il est important de prendre le bol avec un linge sec.

- Placez la base sur une surface plane et stable.
- Insérez le moteur dans la cavité du couvercle en appuyant fermement pour qu'il s'encastre bien.
- Introduisez l'axe dans le trou du moteur et enclenchez le mélangeur dans l'axe.
- Placez le bol réfrigérant dans le bol extérieur.
- Puis placez le couvercle sur le bol. Le tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer.

3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

a) Fonctionnement

- Branchez l'appareil sur la prise de courant. Vous entendrez un signal sonore immédiatement. La durée 20min est indiquée automatiquement sur l'écran. Si vous souhaitez régler le temps, appuyez sur le bouton « Reset ». Chaque fois que vous appuyez, le temps augmente d'une minute. Vous pouvez choisir une durée comprise entre 20 et 40 minutes.
- Appuyer sur le bouton « Power » après avoir réglé la durée.
- Une fois que vous aurez congelé le bol et monté la sorbetière, versez les ingrédients froids par l'entrée des ingrédients, comme il est indiqué dans les recettes. Ne remplissez pas le bol à plus de la moitié de sa contenance, car la sorbetière, ne mélangera pas les ingrédients correctement.
- L'appareil doit être en marche avant d'ajouter les ingrédients afin d'éviter que ceux-ci ne gèlent immédiatement.
- Dans les 10 dernières secondes, vous entendrez une alarme à chaque seconde jusqu'à ce que le temps soit écoulé. La machine s'arrête au même moment. Déconnectez et enlevez le moteur. La glace est prête à servir.

Important: Ne pas arrêter et démarrer la sorbetière pendant le processus de congélation sinon le mélange peut se geler au contact du bol ce qui empêcherait le fonctionnement du mélangeur.
Pour éviter de surchauffer le moteur, la direction de rotation changera si le mélange devient trop épais. Si la direction de rotation continue à changer, arrêtez la machine lorsque le mélange est prêt.
Si jamais le moteur vient à surchauffer, une sécurité se mettra en marche afin d'arrêter celui-ci. Si cela arrive, éteindre, déconnecter la machine et laisser le moteur se refroidir.

La glace doit avoir une consistance douce. Si vous voulez que la glace ait plus de consistance, gardez-la dans le congélateur durant ½ - 1 heure jusqu'à ce qu'elle soit bien congelée. Conservez la glace dans un récipient en plastique bien fermé pour que les odeurs du congélateur ne nuisent pas à sa saveur.

b) Recettes

Conseil pour une glace consistante :

- Assurez-vous que le sucre soit dissout dans le mélange et que tous les ingrédients soient bien mélangés.
- Utilisez des fruits frais. Lavez-les, retirez-en la peau, les pépins, les cœurs, etc., et coupez-les en très petits morceaux.
- Utilisez des jus 100% naturels pour avoir le maximum de saveur
- Il est recommandé que les ingrédients à mélanger, soient à moins de 10ºC.

Sorbet au citron

Ingrédients:
Jus de 6 citrons
290 gr de sucre
435 ml d'eau

Préparation:
Râpez la peau de 5 citrons et pressez les six citrons. Laissez le sucre se dissoudre dans l'eau chaude durant 10 minutes et ajoutez les zestes de la peau de citron. Ajoutez le jus des citrons et laissez refroidir. Versez le mélange dans la sorbetière et faites-la fonctionner durant 30 minutes. Lorsque la glace est prête, conservez-la dans le congélateur durant une demi-heure.

Sorbet à la fraise

Ingrédients:
435gr de fraises
90g de sucre
145ml d'eau
½ cuillère de jus de citron

Préparation:
Lavez les fraises et enlevez les queues. Mélangez tous les ingrédients. Mettez l'eau à bouillir et ajoutez-y le sucre. Faites bouillir l'eau jusqu'à dissoudre tout le sucre. Laissez refroidir un peu le sirop. Versez le jus de citron et le sirop sur la purée de fraises. Mettez le mélange dans la sorbetière et faites-la fonctionner durant 30 minutes. Ensuite, placez le mélange final dans le congélateur durant une demi-heure.

Glace à la vanille

Ingrédients:
180ml de lait
180ml de crème à fouetter
1,5 gousse de vanille ouverte
4 jaunes d'œufs
65 grammes de sucre

Préparation:
Faites bouillir le lait avec la crème à fouetter et les gousses de vanille et laissez refroidir. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que cela change de couleur et double de volume. Grattez l'intérieur de la gousse de vanille et ajoutez-la au lait. Chauffez jusqu'à ébullition et ajoutez aux jaunes. Versez le mélange dans la sorbetière et faites la fonctionner pendant 30 minutes. Puis placez la préparation dans le congélateur durant une demi-heure.

Glace à la pistache

Ingrédients:
180ml de lait entier
73g de sucre
1 œuf
110g de pistaches décortiquées
325g de crème à fouetter
1,5 petite cuillère d'essence de vanille

Préparation:
Chauffez le lait et battez l'œuf avec le sucre. Versez lentement le lait chaud dans le mélange d'œuf et de sucre tout en continuant à battre. Versez cette pâte dans une marmite et chauffez-la tout en continuant à remuer fermement, jusqu'à ce que qu'elle commence à épaissir. Mais ne la laissez pas bouillir ! Laissez refroidir à température ambiante. Versez la crème à fouetter et l'essence de vanille et laissez-la dans le réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle refroidisse. Versez-la dans la sorbetière et laissez-la en marche durant 30 minutes. Lorsque la glace est prête, ajoutez les pistaches broyées par l'entrée des ingrédients (3) du couvercle. Après la préparation dans la sorbetière, mettez le mélange final dans le congélateur durant une demi-heure.

Glace au citron

Ingrédients:
180ml de crème à fouetter
180ml de lait entier
3 jaunes d'œufs
150g de sucre
1,5 petite cuillère de zeste de citron

Préparation:
Faites bouillir la crème à fouetter avec le lait, ajoutez le sucre. Battez les jaunes d'œufs et ajoutez un peu du mélange de crème réchauffée. Battez ce mélange et ajoutez-le au reste du lait avec la crème dans la casserole et cuisez le tout au bain Marie tout en continuant à

remuer, chauffez jusqu'à ce qu'il ait pris la consistance d'une bouillie. À présent ajoutez le zeste de citron. Laissez refroidir dans le réfrigérateur. Ensuite, versez le mélange dans la sorbetière et faites-la fonctionner durant 30 minutes. Après la préparation dans le réfrigérateur, mettez le mélange dans le congélateur durant une demi-heure.

Glace à la fraise

Ingrédients:
220g de fraises fraîches
90g de sucre semoule
1 jaune d'œuf
¾ cuillerées de jus de citron
220ml de lait entier
1dl de crème à fouetter

Préparation:
Lavez les fraises et ôtez les queues. Faites une purée avec le jus de citron et le lait. Battez le jaune d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Battez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Mélanger les fraises avec la crème à fouetter et le jaune d'œuf.
Assurez-vous que cette pâte soit bien mélangée. Mettez le mélange dans la sorbetière durant 30 minutes. Après la préparation dans la sorbetière, mettez le mélange dans le congélateur durant une demi-heure.

Glace à la banane

Ingrédients:
220g de bananes mûres
95g de sucre semoule
1 jus de citron
1 jaune d'œuf
3/4dl de crème à fouetter
220ml de lait entier

Préparation:
Faites une purée avec les bananes et le jaune d'œuf, le sucre et le jus de citron. Battez la purée de bananes avec la crème à fouetter et le lait, (ne montez pas la crème). Mettez le mélange dans la sorbetière durant 30 minutes. Après la préparation dans la sorbetière, mettez le mélange dans le congélateur durant une demi-heure.

Glace à la myrtille

Ingrédients:
510g de myrtilles
580ml d'eau minérale gazeuse
75g de sucre glace

Préparation:
Mélangez les myrtilles, l'eau gazeuse et le sucre glace jusqu'à obtenir une douce purée. Vous pouvez passer le mélange au batteur si vous le souhaitez. Mettez dans la sorbetière durant 30 minutes. Ensuite mettez le mélange dans le congélateur durant une demi-heure.

Glace au soja et à la fraise

Ingrédients:
220g de fraises
110g de sucre
6 jaunes d'œufs
3 cuillerées de miel
0,75 l de lait de soja

Préparation:
Faites bouillir le lait de soja avec le miel. Réduisez les fraises en purée et ajoutez ce mélange au lait de soja et au miel. Battez les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien mousseux. Versez le lait bouillant sur les jaunes d'œufs et remuez bien. Laissez refroidir et mettez-le dans la sorbetière durant 30 minutes. Ensuite, mettez le mélange dans le congélateur durant une demi-heure. Décorez avec des morceaux de fraises avant de servir.

Glace au yaourt

Ingrédients:
510g de yaourt entier (turc)
75g de lait entier
130g de sucre fin
22g de dextrose
22g de lait écrémé en poudre

Préparation:
Dissoudre le sucre, le dextrose et le lait écrémé en poudre dans le lait chaud. Laissez refroidir. Remuez bien le yaourt avec le lait. Placez dans la sorbetière en marche pendant 30 minutes. (Si vous désirez un résultat plus doux, vous pouvez ajouter 100g de crème à moitié battue avant de congeler). Mettez dans le congélateur durant une demi-heure.

4) ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

Avant de procéder au nettoyage de la sorbetière, assurez-vous que l'appareil est débranché et démontez la sorbetière. Lavez le bol, le couvercle, l'axe et le mélangeur à l'eau savonneuse tiède, nettoyez et séchez bien toutes les pièces avant de les assembler à nouveau. Ces pièces ne sont pas adaptées pour le lave-vaisselle. Nettoyez le moteur de la sorbetière avec un linge humide. N'utilisez pas de lessives ni de produits abrasifs pour son nettoyage. Ne plongez pas le moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

5) GARANTIE ET SERVICE APRES-VENTE

a) Garantie

Ce produit est garanti par votre distributeur. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par celui-ci

- Interventions

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence de votre appareil ainsi que le numéro de série en dessous (S/N).

Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique collée sur l'appareil.

b) Service après-vente

- Relations consommateurs

Pour en savoir plus sur nos produits vous pouvez consulter notre site : www.brandt.com

Vous pouvez nous contacter :

- Via notre site, www.brandt.com rubrique « CONTACT ».
- Par e-mail a l'adresse suivante : relations.consommateurs@groupebrandt.com
- Par courrier à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs BRANDT
5 av des Béthunes,
CS 69 526
95 060 CERGY PONTOISE CEDEX

- Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au



BRANDT FRANCE - SAS au capital de 1.000.000 euros
89 Boulevard Franklin Roosevelt, 92854 Rueil-Malmaison CS 30002



Dear Customer,

You have just purchased a **BRANDT** ice cream maker and we would like to thank you.

We have placed in this appliance all our passion and know-how in order to meet at best your need. Innovative and efficient: we designed it to be always easy to use.

In the **BRANDT** products line, you will also find a wide range of small domestic appliances that can be coordinated to your new **BRANDT** ice cream maker.

Of course, in a permanent wish to satisfy as best as possible your expectations toward our products, our after-sales service department is at your disposal and at your listening to answer to all your questions and suggestions.

You can also visit our website **www.brandt.com** where you will find all our products, as well as additional and useful information.

BRANDT

As part of our commitment to constantly improve our products, we reserve the right to make technical, functional or esthetical properties modifications linked to their technological development



Be careful : Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide to Installation and Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation



TABLE OF CONTENTS

1) INFORMATION FOR THE USER



Keep this guide with your appliance. If the appliance is ever sold or transferred to another person, ensure that the new owner receives this user guide. Please familiarise yourself with these recommendations before installing and using your appliance. They have been written for your own safety as well as the safety of others.

a) *Safety recommendations*

Safety tips when connecting the appliance:

- This appliance is intended for household use only. Any other use is considered unsuitable or dangerous. It can only be used in covered, closed and warmed environment such as kitchen or a room with the same specifications.
- After removing the packaging, check that the appliance is in good condition and especially that the power cord is not damaged. In doubt, contact the After Sales Service of your dealer.
- Before connecting the appliance, make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- The use of adaptors, multiple sockets or extension cables is not recommended. If theses elements were essential, only use adapters or extension cable that comply with the safety standards.

- This appliance is not intended to be operated by an external timer or separate remote control system.
- Place the appliance on a dry, stable and smooth surface.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Safety tips when using the appliance:

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and it they understand the hazards involved.
- Do not use or let any part of the appliance come into contact or near hot surfaces (kitchen gas or electric hobs or ovens).
- Do not remove the plug when the appliance is in process.
- Before using the appliance, always freeze the empty bowl for at least 12 hours.
- Do not refreeze ice cream that has melted.
- Do not pour hot water or ingredients into the bowl.
- Do not fill the bowl to more than half its capacity.

- Once the bowl is frozen, hold it with a dry cloth. Do not touch the inside of the frozen bowl with wet or damp hands, as your finger may stick to the metal.
- To avoid circuit overload, do not operate another high voltage on the same circuit.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance's manufacturer may cause hazard or injury.

Cleaning and Maintenance:

- Unplug the appliance before cleaning and allow the appliance to cool down.
- The supply cord cannot be replaced. If the cord is damaged the appliance should be scrapped. However, the product is covered by your retailer. For more details, please refer to the warranty conditions supplied.
- To protect against electric shock, do not place any part of this appliance in water or other liquid.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean your appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

Improper use:

- Use this appliance only for its intended uses as described in manual.
- The manufacturer shall not be liable for any damage resulting from improper use.

- The appliance is intended for domestic use only in private housing environments. The use of this appliance in common or professional’s area such as staff kitchen areas in shop, offices and other working environments; by clients in hotels, motels and restaurants or any other shops; by clients in kitchen areas or campsite; are not a proper us as defined by the manufacturer.

b) Technical Data

Model no	SOR15E
Power supply	220V-240V / 50Hz
Power	9.5 W
Dimensions	H234mm x L208mm x W200 mm
Net wt.	2.80Kg

c) Protecting the environment

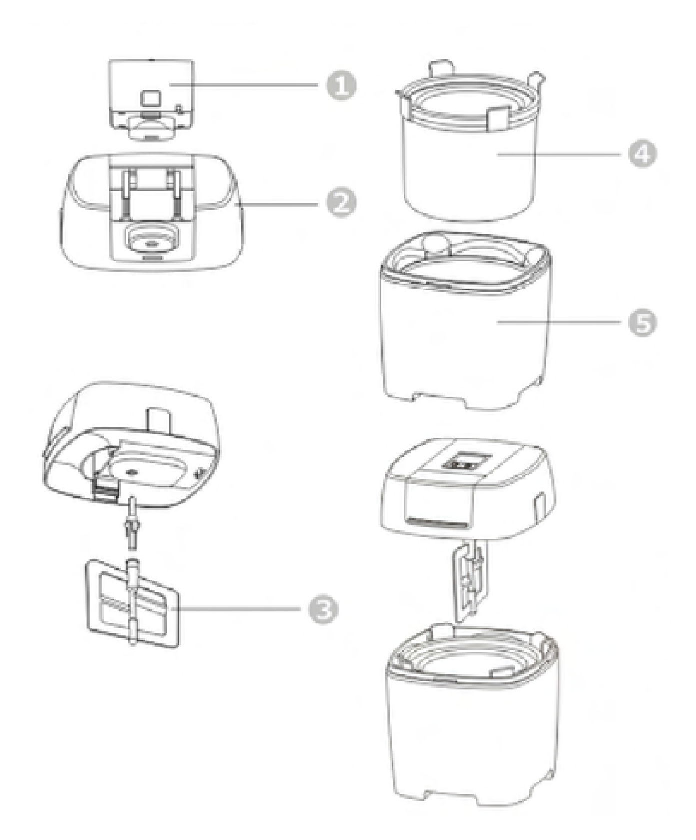


At the end of its working life, the product must not be disposed with household waste. It must be taken to a special local authority waste collection centre or to a company providing this service. Disposing household appliances separately avoids possible negative effects on the environment and health and enables the constituent materials to be recycled which saves energy and resources.

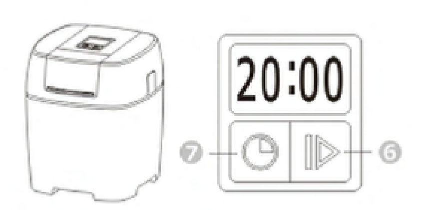
To remind you that you must dispose of this appliance correctly the symbol shown above appears on the product warning you not to dispose of it with household waste. For further information, contact your local authority or the shop where you bought the product.

2) APPLIANCE PRESENTATION

a) Ice cream maker description



No.	Name
1	Power unit
2	Lid
3	Paddle
4	Inner bowl
5	Outer bowl
6	Power knob
7	Reset knob



b) Before the first use

- Before using the appliance for the first time, clean the base, the lid, the mixing blade and the bowl in warm water and liquid soap. Do not use abrasive detergents or metal scourers. Do not immerse the motor in water or in any other liquid.
- The liquid inside the bowl must be frozen before you can make ice cream. Put the bowl in the freezer for at least 8 hours to freeze the liquid inside the container and before assembling the ice cream maker.
  Warning: Once the bowl is frozen, do not touch the inside with wet or damp hands, as they may stick to the metal. It is important to hold the bowl with a dry cloth.
- Place the base onto a flat and stable surface.

- Insert the power unit into the cavity in the lid, pressing firmly so that it is properly secure.
- Fit the spindle and paddle into the power unit.
- Place the freeze bowl into the outer bowl
- Place the lid onto the bowl. It must be turned clockwise to lock into position

3) USING YOUR APPLIANCE

a) *Functioning*

- Insert the plug into outlet. A beep can be heard immediately. Running time 20min is indicated automatically on LCD. If you want to adjust the running time press the "Reset" button. Each time the reset increased, the running time is added one minute with each beep. You can choose a running time from 20 minutes to 40 minutes.
- Press the Power button to operate the machine after the running time is set
- Once the bowl is frozen and the ice cream maker has been assembled, pour the cold ingredients into the ingredient feed tube according to the recipe instructions. Do not fill the bowl to more than half its capacity, as the ice cream maker will not mix the ingredients properly.
- The machine must be switched on and running time before adding the ice cream or sorbet recipe to prevent the mixture from freezing immediately on the inside of the freeze bowl.
- When the remaining time counts down to the last 10 seconds, the alarm sound is heard with each second until time is up. The machine stops at the same time. Unplug and remove the power unit. The ice cream is ready to serve.

Important: Do not stop and start the machine during the freezing process, as the mixture may freeze in contact with the bowl and prevent movement of the paddle.
To avoid overheating the motor, the direction of rotation will change if the mixture becomes too thick. If the direction of rotation continues to change, stop the machine as the mixture is ready.
In the unlikely event of the motor overheating, a safety cut out will operate causing the motor to stop. If it happens, switch off, unplug the machine and allow the power unit to cool.

The ice cream should have a smooth consistency. If you would like the ice cream to have a firmer consistency, put it in the freezer for ½ to 1 hour until it is thoroughly frozen. Store the ice cream in a well-sealed plastic container so that the smells from the freezer do not affect its flavour.

b) Recipes

Make sure that the sugar has dissolved into the mixture and that all the ingredients have been mixed together properly.

- Use fresh fruit. Wash it, remove the peel, pips, cores, etc, and chop it into very small pieces.
- Use 100% natural fruit juice to ensure maximum flavour.
- It is advisable for the ingredients which are going to be mixed to be at less than 10ºC.

Lemon sorbet

Ingredients:
Juice of 6 lemons
290g sugar
435ml water

Preparation:
Grate the rind of 5 lemons and squeeze the six lemons. Leave the sugar to dissolve in hot water for 10 minutes and add the grated lemon rind. Add the juice from the lemons and leave to cool. Pour the mixture into the ice cream maker and turn it on for 30 minutes. Once the ice cream has been made, put it in the freezer for half an hour.

Strawberry sorbet

Ingredients:
435g strawberries
90g sugar
145ml water
½ spoonful of lemon juice

Preparation:
Wash the strawberries and remove the stalks. Mix all the ingredients together. Bring the water to the boil and add the sugar. Boil the water until all of the sugar has dissolved. Leave the syrup to cool a little. Pour the lemon juice and the syrup onto the strawberry puree. Put the mixture into the ice cream maker and turn it on for 30 minutes. Then put the final mixture into the freezer for half an hour.

Vanilla ice cream

Ingredients:
180ml milk
180ml whipping cream
1.5 opened vanilla pods
4 egg yolks
65g sugar

Preparation:
Bring the milk to the boil with the whipping cream and the vanilla pods and leave to cool. Beat the egg yolks with the sugar until it changes colour and doubles in size. Scrape out the inside of the vanilla pod and add it to the milk. Bring to the boil and add the egg yolks. Pour the mixture into the ice cream maker and turn it on for 30 minutes. Once the ice cream has been prepared in the ice cream maker, put the mixture into the freezer for half an hour.

Pistachio ice cream

Ingredients:
180ml whole milk
73g sugar
1 egg
110g peeled pistachios
325g whipping cream
1.5 teaspoonfuls of vanilla essence

Preparation:
Heat the milk and beat the egg with the sugar. Slowly pour the hot milk into the egg and sugar mixture whilst continuing to beat. Pour this mixture into a saucepan and heat it whilst continuing to stir vigorously until it starts to thicken. But do not let it boil! Leave it to cool down to room temperature. Pour in the whipping cream and the vanilla essence and leave it in the fridge until chilled. Pour it into the ice cream maker and turn it on for 30 minutes. Once the ice cream has been made, add the chopped pistachios through the ingredient feed tube (3) in the lid. Once the ice cream has been prepared in the ice cream maker, put the final mixture into the freezer for half an hour.

Lemon ice cream

Ingredients:
180ml whipping cream
180ml whole milk
3 egg yolks
150g sugar
1.5 teaspoonfuls of grated lemon rind

Preparation:
Boil the whipping cream with the milk, add the sugar. Beat the egg yolks and add a little of the heated cream mixture. Beat this mixture and add it to the rest of the milk with the cream

in the pan and cook the whole of the mixture in a bain-marie whilst continuing to stir, heat until it has the consistency of a pulp. Now add the grated lemon rind. Leave to cool in the fridge. Then pour the mixture into the ice cream maker and turn it on for 30 minutes. Once the ice cream has been prepared in the ice cream maker, put the mixture into the freezer for half an hour.

Strawberry ice cream

Ingredients:
220g fresh strawberries
90g caster sugar
1 egg yolk
¾ spoonful of lemon juice
220ml whole milk
100ml whipping cream

Preparation:
Wash the strawberries and remove the stalks. Make a puree together with the lemon juice and the milk. Beat the egg yolk with the sugar until frothy. Beat the cream until firm. Mix the strawberries with the whipped cream and the egg yolk. Make sure that this mixture is well mixed. Put the mixture into the ice cream maker for 30 minutes. Once the ice cream has been prepared in the ice cream maker, put the mixture into the freezer for half an hour.

Banana ice cream

Ingredients:
220g ripe bananas
95g caster sugar
Juice of 1 lemon
1 egg yolk
75ml whipping cream
220ml whole milk

Preparation:
Make a puree with the bananas and the egg yolk, sugar and lemon juice. Beat the banana puree with the whipping cream and the milk (do not whip the cream). Put the mixture into the ice cream maker for 30 minutes. Once the ice cream has been prepared in the ice cream maker, put the mixture into the freezer for half an hour.

Blueberry ice cream

Ingredients:
510g blueberries
580ml sparkling mineral water
75g icing sugar

Preparation:
Mix the blueberries, the sparkling water and the icing sugar into a smooth puree. You can put it in the blender if you wish. Put into the ice cream maker for 30 minutes. Then put the mixture into the freezer for half an hour.

Soya and strawberry ice cream

Ingredients:
220g strawberries
110g sugar
6 egg yolks
3 spoonfuls of honey
750ml soya milk

Preparation:
Boil the soya milk with the honey. Make a puree with the strawberries and add this mixture to the soya milk and honey. Beat the egg yolks until yellow. Pour the boiling milk over the egg yolks and stir well. Leave to cool and put into the ice cream maker for 30 minutes. Then put the mixture into the freezer for half an hour. Decorate with pieces of strawberry before serving.

Yoghurt ice cream

Ingredients:
510g whole yoghurt (Turkish)
75g whole milk
130g caster sugar
22g dextrose
22g skimmed milk powder

Preparation:
Dissolve the sugar, the dextrose and the skimmed milk powder into hot milk. Leave to cool. Stir the yoghurt well into the milk. Put the mixture into the ice cream maker for 30 minutes. (For a smoother ice cream, you can add 100g semi-whipped cream before freezing.) Put in the freezer for half an hour.

4) CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning the ice cream maker, make sure that the appliance is unplugged and dismantle it. Clean the bowl, the lid, the shaft and the mixing blade in warm soapy water, rinse and dry all the pieces thoroughly before reassembling them. These pieces are not suitable for dishwashers. Clean the motor (2) of the ice cream maker with a damp cloth. Do not use detergents or abrasive products to clean it. Do not immerse the motor in water or in any other liquid.

5) WARRANTY AND AFTER-SALES SERVICE

a) Warranty

This product is covered by your distributor. For more details, please refer to the warranty conditions supplied.

- Service calls

Any repairs that are made to your appliance must be handled by a qualified professional authorised to work on the brand.
When you call, mention your appliance's "Service" reference, as well as its serial number "Nr".
This information appears on the manufacturer's nameplate which can be found stuck behind the machine.

b) After-sales service

- Customer relations

To find out more about all the brand's products you can visit our website: *www.brandt.com*

To communicate:

- You may visit our website www.brandt.com and go to the "CONTACT" section
- You may e-mail us: *relations.consommateurs@groupebrandt.com*
- You may write us at the following address:

Service Consommateurs BRANDT
5 av des Béthunes,
CS 69 526
95 060 CERGY PONTOISE CEDEX

- Or phone us from Monday to Friday from 8:30 am to 6:00 pm :



BRANDT FRANCE –SAS with a capital of 1.000.000 euros –
89, bd Franklin Roosevelt –92500 Rueil-Malmaison